

Procédure de qualification

Cuisinières et Cuisiniers CFC

2023

Guide de la journée pratique

Ce document vous permettra de retrouver toutes les informations relatives à votre
journée d'examen pratique

Comment procéder pour votre corbeille ?

- Lire correctement le devoir de la corbeille.
- Créer les recettes selon les ingrédients proposés et imposés sur le support obligatoire.
- Elaborer votre dossier **en trois exemplaires** comprenant :

- Une page indicateur avec votre nom et prénom
- Numéro de la corbeille avec les intitulés exacts par mets
- Bon d'économat sur la feuille officielle intitulée « *Bon de commande* »
- Les recettes des mets que vous allez exécuter sur le support obligatoire avec méthodes de cuisson et BPF
- La planification de travail de chaque corbeille sur documentation remise
- Autres idées (tels que photos, schémas, liste de matériel etc..)

** Vous devez également préparer vos recettes des mets imposés des CIE (liste remise en octobre)

Le 1er dossier doit être remis le jour de cours à la DIVART en classe du mardi.....mai 2023.

Le 2eme dossier le mardi.....2023

Si celui-ci n'a pas été rendu le jour de cours, vous devrez l'envoyer par poste en recommandé jusqu'au 2023 au Chef expert.

DIVArt
Monsieur K. Morgenthaler Chef expert
Rue du Général Comman 5
2950 Courgenay

Quelques indications récapitulatives :

Est considéré comme hors-d'œuvre froid, un hors d'œuvre composé uniquement d'éléments froids.

Les éléments du hors-d'œuvre chaud doivent être servis chauds.

Le poisson ainsi que sa garniture doivent être servis chauds.

Les quantités doivent être adaptées pour un menu de cinq services. (4 personnes)

Deux assiettes seront dressées pour tous les services. (Le reste est à redonner au préparateur)

Les produits **imposés (en jaune)** doivent obligatoirement être travaillés et non être utilisés comme garniture simple.

Seuls les produits commandés sur la feuille intitulée « Bon de commande » seront distribués et selon les quantités indiquées.

Les recettes des plats imposés ne seront pas imprimées! Tous les moyens électroniques sont interdits.

Les recettes des cours interentreprises sont sur le site <http://www.gartrojura.ch>